# CHOCOLATE A LA TAZA

**INGREDIENTES:**

- 1 litro de leche
- 200 o 250 gr. de chocolate Valor Cao para hacer a la taza.

Nota: según lo quieras de espeso pon 200 gr. chocolate sale mas clarito 250 gr. queda espesito pero bien. Cuando lo termines de hacer te parece siempre muy claro a los 5 minutos ya lo ves estupendo.

**PREPARACIÓN:**

- Poner en el vaso de la thermomix la leche y el chocolate, programar 9 minutos, 100º vel 3 1/2. Si pones la leche natural y si la pones fría del frigorífico programa 10 minutos 100º vel. 3 1/2.

**COMENTARIOS/TRUCOS:**

- Si te sobra una vez frío, lo guardas en el frigorífico y al día siguiente para desayunar calentar en el microondas.